

BLENDER JAR

ASSEMBLY

- Before first use, wash all parts except the Unit Base. Put the Gasket on top of the Blade Assembly.
- Place the Blade Assembly into the Jar Base and turn the Jar Base clockwise until tight.
- Interlock System:** Place the assembled Jar onto the Unit Base and turn toward lock (■) until secured in place. You've engaged the Interlock System if you lift the Jar Handle and the entire blender lifts together as one unit.

SOFT-GRIP HANDLE (Certain Models Only)
NOTE: The rubberized grip is free of natural rubber and

latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

How To Use – English

- Be sure the unit is "off" and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Place the food to be blended into the Jar and the Lid on the Jar before blending.
- For models that have a Lid Cap, be sure that the Lid Cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
- Select the desired speed setting (A):
 - BL500/BL600 Series:** Some models have 10 speeds; some have 12 speeds ranging from chop, crumb, and stir to puree, liquefy, and grate. Choose the speed that best suits your task for food or beverage blending. Be sure to depress the LOW/Hi button in combination with the task button when choosing or switching speeds. For example to "chop," you must depress the LOW button and then, the Chop button. To switch to higher settings, press the Pulse/Off button. Be sure the Low/Hi button is not depressed but in the "up" Hi position.
 - BL700 Series:** Turn the dial to 1 or 2 for gentle blending and chopping; use 3 or 4 for grinding, beating or pureeing; use 5 for heavy-duty grating (such as vegetables) or liquefying (i.e. fresh fruit drinks).
- In all models, use the Pulse button or "P" position for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks. Releasing the Pulse automatically turns the Blender off. Use the Ice Crushing Button to crush ice in the same manner as the Pulse. For best results, use short "pulses". The Blender will stop when you release the Ice Crush button.
- For most models, if you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Lid Cap and drop ingredients through the Lid opening. (B) In models that have the dual spouts, open the easy-pour side to add ingredients. Be sure to press the spout cover fully closed before blending.

- BL500/BL600 Series:** When finished blending, push the Off/Pulse button. **For the BL700 Series:** Turn the Dial to "0" when finished blending.
- To remove the Jar, grasp the Handle, twist toward the unlock (■) and lift it from the Unit Base. For most models, remove the Lid before pouring. **For models with the dual spouts,** use the easy pour side for regular pouring (drinks, soups, dips, etc.); use the strainer spout when pouring beverages (such as homemade Sangria or lemonade) to hold back the garnishes or foods such as sauce or salsa to hold back vegetable pieces.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into small pieces (about ¾"/2 cm) before adding to the Blender.
- When ingredients stick or spatter along the sides of the Jar, stop the blending action and remove the Lid. Use a rubber spatula to push food toward the blades. Replace the Lid, then continue blending.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a Blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: dried spices and herbs (ground alone), bones, large pieces of solidly frozen foods, tough foods such as turnips.
- To crush ice, pour liquid in the Jar first, then add up to 6 ice cubes. Hold one hand firmly on the Lid; pulse, using the Ice Crush button. For models with a Lid Cap, use the Lid Cap to measure ingredients up to 60 ml/2 oz. when adding ingredients like lemon juice, cream, or liqueurs.

Cleaning & Storage

FAST CLEAN

- For the BL500/BL600 Series:** The Fast Clean feature helps make it easier to clean the blender Jar by loosening food particles. You may use the Fast Clean feature by filling the Jar with lukewarm water to the CLEAN mark for models with plastic Jars or the 1.5-Cup mark for models with glass Jars. Add a little dish detergent for tough cleaning jobs (such as after making salsa, shakes, or salad dressing). Hold the Lid and press the Fast Clean button. Let the unit run for about 5 seconds, then press Off.
- Unplug the unit, twist to unlock (■), lift the Jar off the Unit Base, and rinse.
- Parts may be hand-washed (removable parts are also dishwasher-safe). Follow the cleaning instructions below.

For the BL700 Series or for hand washing parts:

- Before cleaning, turn off and unplug the Blender.
- Rinse parts immediately after blending for easier

- cleanup. Wash the Jar and the Lid with soap and water only.
- Wipe the Unit Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
- Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. The Jar, Lid, Lid Cap, Dual Spout Lid (some models only), and Blade Assembly should be placed in the top rack only. **For models with glass Jars,** the blender Jar is bottom rack dishwasher-safe. Do not place jars or parts in boiling liquids.
- If liquids spill into the Base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

STORAGE

For convenient storage, wrap the cord around the large feet on the bottom of the Unit Base (C).

Recipes

CREAMED HARVEST GINGER SOUP

2 cans (1 1/4 oz./435 ml each) chicken or vegetable broth	2 onions, coarsely chopped
2 cups (480 ml) water	1 red pepper, coarsely chopped
1 2 pound/908g) butternut squash, peeled and cut in 1-inch (2.54 cm) cubes	2 (1-inch/2.54 cm) squares fresh ginger, coarsely chopped
5 medium carrots, cut in 1-inch (2.54 cm) lengths	1 teaspoon dried basil
4 medium potatoes, peeled and each cut in 6 pieces	1/2 teaspoon salt
	1/2 cup (120 - 240ml) milk
	Sour cream or plain yogurt

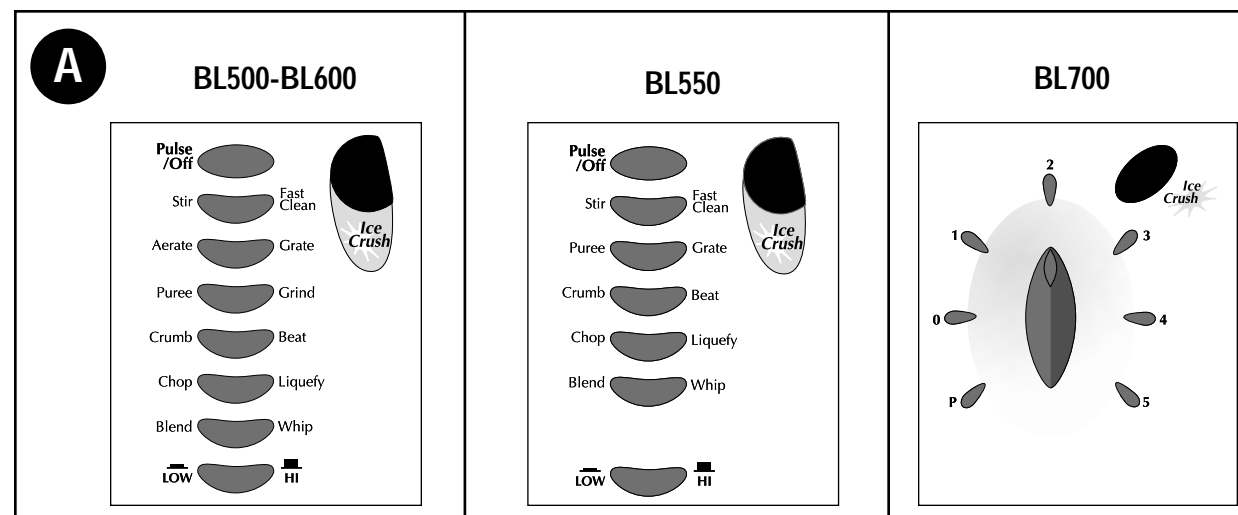
- Combine chicken or vegetable broth and water in large sauce pot. Bring to a boil. Add all ingredients except milk and sour cream or yogurt.
- Bring mixture to a boil; cover and reduce heat to a simmer.
- Simmer vegetables until tender, about 20-25 minutes.
- Allow mixture to cool.
- Transfer vegetables and soup liquid to Blender Jar. 2 cups at a time. Cover and pulse to blend until smooth. **(Be sure to blend only 2 cups at a time, as hot liquids expand when blended.)**

- Transfer blended soup to large bowl and repeat process for remaining vegetables and broth. Return to sauce pot and reheat. Stir in milk, adding enough for desired consistency. Correct seasonings, if necessary.
- Serve garnished with dollop of sour cream or yogurt. Makes: 6 (1 1/4-cup/330ml) servings.

SPARKLING FRUIT SMOOTHIE

2 containers (8 oz. each/240 ml) strawberry flavored nonfat yogurt	1 can (8 oz./240 ml) pineapple chunks, undrained
1 cup sparkling water (seltzer/club soda)	1 pint (about 2 cups/480 ml) medium strawberries

- Combine yogurt, seltzer and pineapple in Blender Jar. Cover and blend at high speed for 30 seconds.
- Continue blending and remove Lid Cap. Gradually drop strawberries down through Lid opening. Once all berries have been added, continue blending for 30 seconds.
- Serve immediately, or chill until ready to serve. Makes: 4 (10 oz./300 ml) servings.



EL CABLE ELECTRICO

La longitud del cable de esta unidad se ha determinado a fin de reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, se puede usar una extensión. La extensión deberá estar calificada para no menos de 10 amperes, 120 volts, e inscrita por Underwriters Laboratories. Cuando use un cable más largo, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo y acomódelo a fin de que nadie tire ni se tropiece en él. Para mayor vida útil del cable, evite maltratarlo de las uniones con la unidad y el enchufe.

ASA DE AGARRADERA SUAVE (En ciertos modelos únicamente)

NOTA: La agarradera de goma no contiene caucho ni látex natural. Es de uso seguro para aquellas personas alérgicas o sensitivas a estos materiales.

INSTALACION DE LA JARRA

- Antes de usar la licuadora por primera vez, lave todas sus partes con excepción de la base. Coloque el empaque sobre el montaje de las cuchillas.
- Coloque las cuchillas dentro de la base de la jarra y gire la base hacia la derecha hasta quedar ajustada.

- Sistema de seguro de cierre: Una vez instaladas las cuchillas en la jarra, coloque la jarra sobre la base de la unidad y gírela hacia el candado (■) hasta quedar fija. El seguro de cierre ha encajado apropiadamente si puede usted sujetar el asa de la jarra y alzar la unidad completa de una sola vez.

Como usar – Español

- Asegúrese que el control de la licuadora indique "Off" (apagada) y conecte el cable a una toma de corriente standard.
- Antes de licuar los alimentos, introdúzcalos en la jarra y tapela. Asegúrese que el tapón medidor de la tapa esté bien colocado.
- En los modelos que tienen un tapón de medir en la tapa, asegúrese que el tapón esté en su lugar. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
- Seleccione la velocidad deseada (A):
 - Series BL500/BL600:** Algunos modelos tienen 10 velocidades; otros tienen 12 desde la función para picar, miagar, y agitar hasta la función para deshacer, licuar y rallar. Seleccione la función apropiada que mejor se preste para licuar alimentos o bebidas. Asegúrese de oprimir el botón LOW/HIGH en combinación con el botón de la función deseada cuando seleccione o cambie velocidades. Por ejemplo para picar, debe oprimirse primero el botón LOW (bajo) y después el botón CHOP (picar). Si desea velocidades más elevadas oprima el botón Pulse/Off. Asegúrese que el botón HI/LOW no esté oprimido sino que hacia arriba en la posición HI.
 - Series BL700:** Gire el control hacia el 1 o el 2 para mezclar o picar de forma más lenta; use el 3 o el 4 para moler, batir o para deshacer; use el 5 para el rallado pesado (tal como el de vegetales) o para el licuado (por ejemplo de las bebidas de fruta fresca).
- En todos los modelos, use el botón del control de pulso o la posición "P" por unos cuantos segundos, luego suéltelo para las funciones de licuado rápido y delicado. Al soltarse este botón la licuadora se apaga automáticamente. Use el botón para triturar hielo de la misma manera que el botón del control de pulso. Para obtener mejores resultados, use pulsos cortos. La licuadora se apaga cuando se suelta el botón para triturar hielo.
- En la mayoría de los modelos, si desea agregar ingredientes a medio licuar, retire el medidor de la tapa e introdúzcalos a través de la abertura. (B) En los modelos con tapa de doble boquilla, abra el lado sin colador para introducir los alimentos. Asegúrese de

tapar la boquilla antes de iniciar el proceso de licuado. **7. Series BL500/BL600:** Una vez que termine de licuar, oprima el botón OFF/PULSE. **En la serie BL700** gire el control a la posición "0" cuando termine de licuar.

CONSEJOS Y TECNICAS PARA LICUAR

- Parta los alimentos en pedazos pequeños de aproximadamente 2 cm. (¾") antes de agregarlos a la licuadora. Para picar y rallar, parta los alimentos sólidos en pedazos de 2 cm. (¾").
- Cuando los ingredientes se adhieran o salpiquen los costados de la jarra, apague la licuadora y retire la tapa. Use una espátula de goma para empujar los alimentos hacia las cuchillas. Tape la jarra y continúe licuando.
- Use el medidor de la tapa para medir ingredientes hasta 60 ml (2 oz.) cuando añada cantidades pequeñas de jugo de limón, crema, o licores.
- Algunas de las funciones que no se logran con éxito en una licuadora son: batir claras de huevo a punto de nieve, cremar, deshacer papas, moler carne, amasar, ni extraer jugos de fruta o vegetales.
- A continuación ingredientes que nunca deben introducirse en la licuadora a fin de no ocasionarle daño: especias secas y hierbas (licuadas solas), huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, alimentos duros como los nabos.
- Cuando triture hielo, primero vierta agua en la jarra y después agregue hasta 6 cubos a la vez. Sujete bien la tapa con la mano; use el control de pulso o el botón para triturar hielo. En los modelos con tapón de medir en la tapa, use el medidor para medir ingredientes hasta 60 ml (2 oz.) cuando añada cantidades pequeñas de jugo de limón, crema, o licores.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA RAPIDA

- En los modelos de las series BL500/BL600:** La característica "Fast Clean" (limpieza rápida) facilita lavar la jarra porque ayuda a desprender las partículas de comida. Puede usar esta característica llenando la jarra con agua tibia hasta el nivel CLEAN en los modelos con jarras plásticas, o hasta la marca que indica 1.5 taza en los modelos con jarras de cristal. Agregue un poco de detergente de losa para las manchas persistentes (después de preparar salsa, malteadas, o aderezo de ensalada). Sujete la tapa y oprima el botón "Fast Clean." Permita que la unidad funcione por unos 5 segundos y enseguida oprima "Off" (apagada).
 - Desconecte la unidad, gire la jarra hacia el símbolo (■), retire la jarra y lávela.
 - Como opción, las partes de la licuadora pueden lavarse a mano (las partes removibles pueden introducirse en la máquina lava platos). Siga las instrucciones de limpieza a continuación.
- En la serie BL700 o para lavar a mano las partes de la licuadora:**
- Antes de limpiar, apague y desconecte la licuadora.
 - Enjuague las partes de inmediato después de licuar para facilitar la limpieza. Lave la jarra y la tapa

únicamente con agua y jabón.

- Limpe la base de la licuadora con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotándola con una esponja humedecida con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Las partes removibles pueden ser lavadas a mano o en una máquina lavaplatos. La jarra, la tapa, el tapón de medir, la tapa de doble boquilla (en algunos modelos únicamente), y las cuchillas deben colocarse siempre en la bandeja superior de la máquina. **En los modelos con jarras de cristal,** las jarras de dichas licuadoras pueden introducirse en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos. No coloque las jarras ni las partes en líquidos hirviendo.
- Si llegara a derramarse líquido sobre la base, límpiela con un paño humedecido y séquela bien. No use alomohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna de las partes ni en el acabado de la licuadora.

ALMACENAMIENTO

Para un práctico almacenamiento, enrolle el cable alrededor de los soportes en el inferior de la base de la unidad (C).

B

CORDON

La longitud del cordon d Lorsqu'il faut utiliser un l'organisme Underwriter encombrant, qu'on ne pe

POIGNÉE À PRISE SI

NOTE : La poignée à pris sensibles à ces matières

MONTAGE DU RÉCIP

1. Avant la première utili: pièces du mélangeur sa le joint d'étanchéité sur l 2. Placer la lame dans le celui-ci dans le sens hor

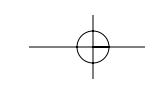
C

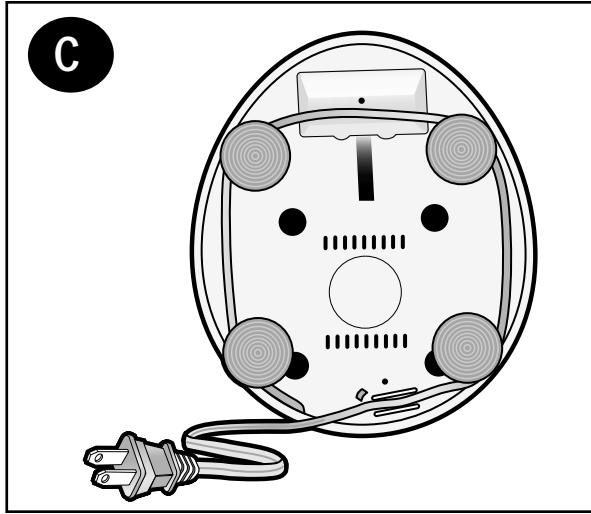
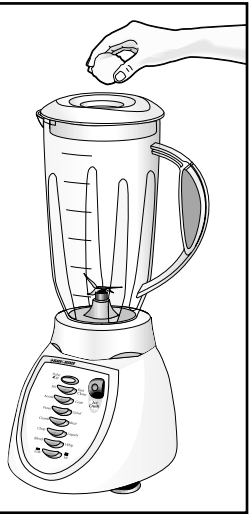
1. S'assurer que l'appare et brancher le cordon da standard.

2. Placer les aliments à r placer le couvercle sur le 3. Dans les cas des modé pourvu d'un bouchon, s' place. Laisser une main : concasse des glaçons ou 4. Choisir la vitesse voulu • **Modèles des séries BL** comportent 10 vitesses; c hacher, émietter et brass et râper. Choisir la vitesse tâche. Ne pas oublier de LOW/Hi en même temps tâche à effectuer. Ainsi, l bouton LOW et le bouton puissance, appuyer sur l (Off/Pulse). S'assurer qu position Hi (non enfoncé) • **Modèles de la série BL** à 1 ou 2 pour mélanger d et 4 pour moudre, battre de 5 pour râper des alim (légumes) ou liqéfier (po fruits frais, par exemple). 5. Pour tous les modèles, (P) ou régler le cadran à secondes, puis le relach ou délicatement. Lorsqu' mélangeur s'arrête autor bouton Ice Crush comme concasser des glaçons. s'en servir sur de courte: s'arrête lorsqu'on relach 6. Dans le cas de la plup: des ingrédients lorsque l le bouchon du couvercle l'ouverture du couvercle à deux becs, ouvrir le be ingrédients. Bien referm mélangeur de nouveau. 7. **Modèles des séries BL** mélange terminé, appuyez

NETTOYAGE RAPIDE

1. **Modèles des séries BL** nettoyage rapide (Fast Cl récipient en en décollant peut utiliser cette foncti d'eau tiède jusqu'à la ma pour les modèles en plas en verre. Ajouter un peu taches tenaces (comme salsa, des laits frappés o couvercle d'une main et Fast Clean. Laisser l'app environ 5 secondes puis 2. Débrancher l'appareil, le déverrouiller (■), pl l'appareil et le rincen. 3. On peut également lav pièces amovibles vont a Respecter alors les cons **Modèles de la série BL7** pièces 1. Avant de nettoyer le m tension et le débrancher. 2. Rincer les pièces imm





Le cordon de rallonge a été déterminée afin de réduire les risques que présente un cordon long. Choisir un cordon d'au moins 10 ampères, 120 volts, homologué par les Laboratoires. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il n'est pas tiré ni trébucher dessus.

DUPLÉ (Certains modèles seulement)

Le socle ne comporte ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles peuvent donc se servir de l'appareil.

NETTOYAGE

Avant de nettoyer, débrancher l'appareil. Nettoyer toutes les parties du socle de l'appareil. Placer le couvercle et la lame sur le socle du récipient et tourner le socle jusqu'à ce qu'il soit serré.

3. Système d'asservissement — Placer le récipient assemblé dans le socle de l'appareil et le faire tourner vers le pictogramme de verrouillage (■) jusqu'à ce qu'il soit fixé en place. Le dispositif d'asservissement est alors engagé. Si on soulève la poignée du récipient, tout le mélangeur est soulevé.

Utilisation – Français

Assurez-vous que l'appareil est en position hors tension avant de brancher une prise d'alimentation.

Avant de mélanger dans le récipient et avant de retirer le récipient avant de commencer. Vérifier que le couvercle est bien serré et que le bouchon est en place sur le couvercle lorsqu'on ajoute des aliments durs.

500-BL600 — Certains modèles ont 12 vitesses, d'autres en ont 12 qui vont de la vitesse 1 à la vitesse 12. Pour réduire en purée, liquéfier ou hacher, utiliser le bouton à impulsion et à arrêt. Pour augmenter la vitesse, appuyer sur le bouton à impulsion et à arrêt. Le bouton se trouve en position 0.

700 — Faire tourner le cadran de vitesse et hacher; utiliser 3 ou 4 pour réduire en purée; se servir des boutons coriaces (comme des boutons) pour préparer des boissons de

utiliser le bouton à impulsion pendant quelques secondes pour mélanger rapidement et relâcher cette fonction, le bouton à impulsion. Se servir du bouton à impulsion pour optimiser les résultats, en appuyant sur le bouton à impulsion pendant quelques secondes. Le mélangeur fonctionne avec ce bouton.

Part des modèles, pour ajouter dans le mélangeur fonctionne, retirer et insérer les aliments par le bouchon (B). Dans le cas des modèles à bec verseur pour ajouter des ingrédients dans le récipient avant de

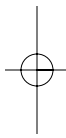
500-BL600 — Une fois le récipient en place, appuyer sur le bouton d'arrêt et à

impulsion (Off/Pulse). **Modèles de la série BL700** — Faire tourner le cadran à la position 0 une fois le mélange terminé.

8. Pour retirer le récipient, saisir la poignée et le faire tourner vers le pictogramme non verrouillé (○) et le soulever hors du socle de l'appareil. Dans le cas de la plupart des modèles, il faut retirer le couvercle avant de vider le contenu du récipient. **Dans le cas des modèles à deux bords**, se servir du bec verseur pour vider le récipient (boissons, soupes, trempettes, etc.) et du bec passeoire pour verser des boissons (comme de la sangria ou de la limonade maison, ou de la sauce) afin de retenir dans le récipient des garnitures ou des ingrédients (comme des morceaux de légumes).

Conseils pratiques

- Couper les aliments en petits morceaux (environ 2 cm (3/4 po)) avant de les ajouter dans le mélangeur. Pour hacher ou râper, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (3/4 po).
- Lorsque des ingrédients adhèrent aux parois du récipient ou y sont éclaboussés, arrêter l'appareil et en retirer le couvercle. Se servir d'une spatule en caoutchouc pour repousser les aliments vers les lames. Remettre le couvercle en place et continuer à mélanger.
- Certaines tâches ne sont pas effectuées convenablement dans un mélangeur. Il s'agit de monter des blancs d'œufs en neige, de fouetter de la crème, de réduire des pommes de terre en purée, de hacher finement de la viande, de pétrir de la pâte et d'extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Ne jamais placer les ingrédients suivants dans l'appareil car ils peuvent l'endommager : des épices et des fines herbes séchées (pour les mouliner seules), des os, des gros morceaux d'aliments congelés et des aliments durs (comme des navets).
- Pour concasser des glaçons, il faut d'abord verser le liquide dans le récipient et y ajouter jusqu'à 6 gros glaçons. Tenir le couvercle fermement d'une main; se servir du bouton à impulsion Ice Crush pour concasser les glaçons. Dans le cas des modèles dotés d'un couvercle à bouchon, se servir du bouchon pour mesurer les ingrédients (au plus 60 ml (2 oz)) à ajouter comme du jus de citron, de la crème ou des liqueurs.



Entretien et nettoyage

500-BL600 — La fonction de nettoyage (Clean) facilite le nettoyage du récipient des particules d'aliments. On peut aussi utiliser la fonction de nettoyage, CLEAN, pour les modèles dotés de détergent pour enlever les résidus après avoir préparé de la nourriture (à l'aide d'une vinaigrette). Tenir le couvercle de l'autre, enfoncer le bouton de nettoyage pendant l'arrêt. Faire tourner le récipient pour nettoyer les parois et le soulever hors du socle de

retirer les pièces à la main (les utiliser au lave-vaisselle). Les instructions qui suivent.

Nettoyage ou lavage manuel des pièces

Avant de nettoyer, débrancher l'appareil. Nettoyer toutes les parties du socle de l'appareil.

Après avoir lavé les pièces, les sécher complètement après avoir

mélangé afin d'en faciliter le nettoyage. Laver le couvercle et le récipient avec de l'eau et du savon seulement.

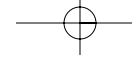
3. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif. Ne pas immerger le socle de l'appareil.

4. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle. Le récipient, le couvercle, le bouchon et les lames vont seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. **Dans le cas des modèles dotés d'un récipient en verre**, celui-ci peut aller dans la partie inférieure du lave-vaisselle. Ne pas plonger les récipients ni les pièces dans un liquide bouillant.

5. Lorsqu'un liquide se renverse dans le socle de l'appareil, essuyer ce dernier avec un chiffon humide et l'assécher complètement. Ne pas utiliser de tampons de récurage ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou le fini de l'appareil.

RANGEMENT

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour du gros pied au bas du socle de l'appareil (C).



a longer cord. If more
peres, 120 volts, and
not drape over a
cover. To reduce the risk
cable parts inside.

and try again. If it
fits, this plug will fit

hang over the edge
of hot surfaces
should be placed away
from the edge of
the container white
carefully.
parts. Always operate
without the jar
, remove the lid cap,
y from the lid cap
ended during use.
for household use.
cial or industrial use.
n intended will void

**LEASE
CON**



**ProE
Blender
Licuadora
Mélange**

**U.S.A./CANADA
MEXICO**
01
http://www.househo



de servicio autorizado.
que requieren mantenimiento por el usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal
Esta unidad tiene un tornillo de seguridad para evitar que se le remueva la cubierta exterior. A fin de reducir el
riesgo de incendio o choque eléctrico, no trate de retirar esta cubierta. La unidad no contiene en su interior partes
de servicio autorizado.

TORNILLO DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de
seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada solamente en un sentido. Si el
enchufe no entra de lleno en la toma, invértalo e inténtelo de nuevo. Si aun así no logra enchufarlo, busque la
ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.**

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre
deben tomarse precauciones básicas de
seguridad, incluyendo las siguientes:
■ **Por favor lea todas las instrucciones.**
■ **A fin de protegerse contra el riesgo de un**
choque eléctrico, no coloque la base, el cable,
ni el enchufe, en agua ni en ningún otro líquido.
Se requiere la supervisión de un adulto cuando
se use cualquier aparato cerca de los niños o
por ellos mismos.
■ **Apague y desconecte la unidad de la toma de**
corriente cuando no esté en uso, antes de
instalarlo o de retirarlo cualquiera de las partes,
y antes de limpiarla.
■ **No opere ningún aparato electrónico si el cable**
de la unidad se ha dañado o si el cable
funciona bien, si se ha dejado caer o si ha
sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva
la unidad a un centro de servicio autorizado
para que la examinen, reparen, o para que le
ajusten cualquier falla mecánica o electrónica.
■ **No use la licuadora a la intemperie.**
■ **El uso de accesorios incluyendo las jarras para**
fabricante de la unidad puede causar incendio,
operando.
■ **Nunca cargue la unidad por el cable ni tire del**
cable para desenchufarlo de la toma de
corriente.
■ **No permita que el enchufe ni el cable cuelgue**
del borde de la mesa o del mostrador, ni que
producto.

entre en contacto con superficies calientes
incluyendo la estufa. La licuadora debe
colocarse alejada de los lavaderos y de las
superficies calientes.
■ **Retire de la licuadora tanto la jarra como las**
cuchillas antes de lavarlas.
■ **La licuadora debe usarse únicamente con el fin**
de preparar alimentos y bebidas.
■ **Mientras en funcionamiento, mantenga las**
manos y los utensilios fuera de la jarra de la
licuadora.
■ **Las cuchillas tienen filo y por lo tanto deben**
manejarse con cuidado.
■ **Evite el contacto con las partes en movimiento.**
■ **Opere siempre la licuadora con la tapa en su**
lugar.
■ **A fin de reducir el riesgo de lesiones**
personales, nunca instale las cuchillas en la
base sin antes asegurarse que la jarra esté
colocada apropiadamente.
■ **Cuando licue líquidos calientes, retire siempre**
el medidor de la tapa. Mantenga las manos y la
cara alejada de la abertura mientras este
funcionando el motor.
■ **No desatenda la licuadora mientras la este**
operando.
■ **Esta unidad ha sido diseñada ÚNICAMENTE**
para uso doméstico y no para uso comercial ni
industrial. El uso de esta unidad con cualquier
otro fin anulará de inmediato la garantía del

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

NEED HELP?
Service, if necessary, must be performed
by a Black & Decker Company-Owned or
Authorized Household Appliance Service
Center. The Service Center nearest you
can be found in the yellow pages of your
phone book under "Appliances Small."
If mailing or shipping your unit, pack it
carefully in its original carton or any
sturdy carton with enough packing
material to prevent damage. Include a
note describing the problem to our
Service Center and be sure to give your
return address. We also suggest that you
insure the package for your protection.

ONE YEAR WARRANTY
Household Products warrants this
product against any defects that are due
to faulty material or workmanship for a
one-year period after the original date of
consumer purchase. This warranty does
not include damage to the product
resulting from accident or misuse. If the
product should become defective within
the warranty period, we will repair it or
elect to replace it free of charge. We will
return your product, transportation
charges prepaid, provided it is delivered
prepaid to any Black & Decker
Company-Owned or Authorized
Household Appliance Service Center.
This warranty gives you specific legal
rights and you may also have other
rights which vary from state to state or
province to province. Answers to any
questions regarding warranty or service
locations may be obtained by calling
Consumer Assistance and Information
toll free: 1-800-231-9786.

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
NOM Approved
Copyright © 2000 Household Products, Inc.
Pub No. 175312-00-RV00
Product made in Mexico
Printed in Mexico

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

¿NECESITA AYUDA?
Cualquier servicio de ser necesario,
deberá realizarse por un centro de
servicio autorizado o propio de Black &
Decker. Puede encontrar uno en su
cercañía buscando en las páginas
amarillas de la guía telefónica bajo,
"Reparación de enseres menores." Si
envía por correo la unidad, empáquela
con cuidado en el cartón original o en
cualquier cartón resistente con
suficiente material de empaque para
evitar cualquier daño. Por favor incluya
una nota para nuestro centro de servicio
describiendo el problema. No se olvide
de anotar su dirección y su número
telefónico. Para su propia protección le
sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA
Household Products garantiza este
producto contra cualquier defecto
originado por fallas en los materiales o
en la mano de obra por un periodo de
un año a partir de la fecha original de
compra. Esta garantía no incluye daños
al producto ocasionados por
accidentes, mal uso, ni como resultado
de reparaciones efectuadas por
personas no autorizadas. Si el producto
resulta con defectos dentro del periodo
de garantía, conforme sea necesario, lo
repararemos o reemplazaremos libre de
cargo. Para que esta garantía sea
válida debe presentar el producto con
su recibo de compra y/o la tarjeta de
registro correspondiente.
Esta garantía le otorga derechos
específicos, y usted podría tener otros
que pueden variar en su país. Si tiene
alguna pregunta, comuníquese con una
sucursal o centro de servicio más
cercano autorizado por Black & Decker.

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
Household Products Limited de México S. de C.V.
Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez
C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: (42) 11-7800
Producto hecho en México
Impreso en México

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Produit fabriqué au Mexique
Imprimé au Mexique

* **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.-U.

VIS INDENSERRABLE
L'appareil est doté d'une vis indenserrable empêchant l'enlèvement du boîtier inférieur. Afin de réduire les risques
d'incendies ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le boîtier inférieur. L'utilisateur ne peut pas
remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service
autorisés.

CONSERVER CES MESURES.

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut
toujours respecter certaines règles de sécurité
fondamentales, notamment les suivantes.
■ **Lire toutes les directives.**
■ **Afin d'éviter les risques de secousses**
électriques, ne pas immerger le socle, le cordon
ni la fiche de l'appareil.
■ **Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise**
l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier
s'en sert.
■ **Mettre l'appareil hors tension et le débrancher**
avant de le nettoyer, lorsqu'on en remplace les
accessoires et lorsqu'on ne s'en sert pas.
■ **Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le**
cordon est abîmé, qui présente un problème de
fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui
est endommagé. Le rapporteur au centre de
service autorisé de la région pour le faire
examiner, réparer ou régler.
■ **Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.**
L'utilisation d'accessoires (y compris des
réceptacles pour la mise en conserve) non
recommandés ni vendus par le fabricant
présente des risques d'incendies, de secousses
électriques ou de blessures.
■ **Ne pas transporter l'appareil par le cordon ni**
tirer sur ce dernier pour le débrancher de la
prise.
■ **Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou**
d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact
avec une surface chaude, comme une
cuisinière. Éloigner l'appareil des éviers et des
surfaces chaudes.
■ **Retirer le récipient et la lame de l'appareil avant**
de le nettoyer.
■ **Utiliser l'appareil seulement pour préparer des**
aliments ou des boissons.
■ **Garder les mains et les ustensiles à l'écart**
du récipient lorsque l'appareil fonctionne.
■ **Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler**
avec soin.
■ **Éviter de toucher aux pièces en mouvement.**
Toujours se servir de l'appareil avec le
couvercle en place.
■ **Ne jamais placer les lames sur le socle sans y**
fixer le récipient convenablement afin de
réduire les risques de blessures.
■ **Retirer le bouchon du couvercle pendant le**
mélange de liquides chauds. Éloigner les mains
et le visage de l'ouverture du couvercle lorsque
le moteur fonctionne.
■ **Ne pas laisser le mélangeur en marche sans**
surveillance.
■ **Le présent appareil est conçu pour une**
utilisation domestique SEULEMENT et non pour
une utilisation commerciale ou industrielle.
Toute autre utilisation en annule la garantie.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Recetas / Recettes

SOPA DE VEGETALES Y JENGIBRE A LA CREMA

- 2 latas cada una de 435 ml (14.5 oz.) de consomé de vegetales o de pollo
- 2 cebollas, picadas en pedazos gruesos
- 480 ml (2 tazas) de agua
- 1 calabaza de 908 g (2 lbs.), pelada y partida en cubos de 2.54 cm (1")
- 5 zanahorias partidas en tiras de 2.54 cm (1")
- 4 papas medianas, peladas y partidas en 6 pedazos
- 1 pimiento rojo, picado en pedazos gruesos
- 2 pedazos de jengibre fresco de 2.54 cm (1"), picado en pedazos gruesos
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1/2 cucharadita de sal
- 120 ml-240 ml (1/2-1 taza) de leche
- Crema agria o yogur

- Combine el consomé de vegetales o de pollo y el agua en una olla grande. Permita que hierva y agregue todos los ingredientes con excepción de la leche y la crema o el yogur.
- Deje hervir y reduzca la temperatura a fuego lento.
- Cocine los vegetales hasta quedar blandos, de 20-25 minutos.
- Permita que se enfrien un poco.
- Pase los vegetales y el consomé a la jarra de la licuadora, 2 tazas a la vez. Tape la jarra y use el control de pulso para licuar hasta quedar bien desechos los vegetales. (Asegúrese de licuar únicamente 2 tazas a la vez, ya que los líquidos calientes se expanden al licuarse.)
- Pase los vegetales ya licuados a un tazón y repita el mismo proceso con los vegetales y el consomé restante. Vierta en la olla y caliente nuevamente. Mezcle la leche agregando suficiente hasta obtener la consistencia deseada. Pruebe el sazón y modifíquelo si es necesario.
- Sirva la sopa adornada con un poquito de crema o de yogur. Da 6 raciones de 330 ml (1-1/2, taza)

BEBIDA ESPUMANTE DE FRUTA

- 2 tarros cada uno de 240 ml (8 oz.) de yogur de fresa descremado
- 1 taza de agua mineral (agua de soda)
- 1 lata de 240 ml (8 oz.) de piña en trozos, en su jugo
- 1 pinta aprox. 480 ml (2 tazas) de fresas medianas

- Combine el yogur, el agua mineral y la piña en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa y licúe por 30 segundos a velocidad alta.
- Continúe licuando y retire el tapón de llenado de la tapa. Poco a poco agregue las fresas a través de la abertura. Una vez añadidas las fresas, licúe la mezcla por 30 segundos más.
- Sirva de inmediato o refrigere hasta servir. Da 4 raciones de 300 ml (10 oz.)

POTAGE NOURRISSANT AU GINGEMBRE

- 2 boîtes (de 435 ml (14 1/2 oz) chacune) de bouillon de poulet 1 ou de légumes
- 480 ml (2 t) d'eau
- 1 courge musquée de 908 g (2 lb) pelée et en cubes de 2,54 cm (1 po)
- 5 carottes moyennes coupées en longueur de 2,54 cm (1 po)
- 4 pommes de terre moyennes pelées et coupées en six chacune
- 1 oignon hachés grossièrement
- 1 poivron rouge haché grossièrement
- 2 cubes (de 2,54 cm (1 po)) de gingembre frais hachés grossièrement
- 5 ml (1 c. à thé) de basilic séché
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
- de 120 à 240 ml (de 1/2 à 1 t) de lait
- de la crème sûre ou du yogourt nature

- Verser le bouillon de poulet ou de légumes, et l'eau dans une grande casserole. Porter à ébullition. Ajouter tous les ingrédients, sauf le lait et la crème sûre ou le yogourt.
- Porter le mélange à ébullition. Couvrir et réduire le feu.
- Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 20 à 25 minutes.
- Laisser refroidir.
- Verser les légumes et le bouillon dans le mélangeur, 480 ml (2 t) à la fois. Couvrir et traiter à impulsion jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (Ne pas traiter plus de 480 ml (2 t) à la fois car les liquides chauds ont tendance à prendre l'expansion.)
- Verser le bouillon traité dans un grand bol et répéter le processus avec le reste du bouillon et des légumes. Verser tout le bouillon traité de nouveau dans la casserole et réchauffer. Y ajouter du lait, jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Ajouter des assaisonnements au goût.
- Servir en garnissant d'une bonne cuillerée de crème sûre ou de yogourt.

BOISSON PÉTILLANTE AUX FRUITS

- 2 contenants (de 240 ml (8 oz) chacun) de yogourt léger aux fraises
- 240 ml (1 t) d'eau gazéifiée
- 1 boîte (de 240 ml (8 oz)) d'ananas en morceaux non égouttée
- 1 chopine (environ 480 ml (2 t)) de fraises moyennes

- Verser le yogourt, l'eau gazéifiée et l'ananas dans le récipient. Couvrir et traiter à grande vitesse pendant 30 secondes.
- Continuer à mélanger et retirer le bouchon du couvercle. Ajouter graduellement les fraises par l'ouverture. Continuer à mélanger pendant 30 secondes après avoir ajouté toutes les fraises.
- Servir immédiatement ou réfrigérer jusqu'au moment de servir. Donne : 4 portions de 300 ml (10 oz.)

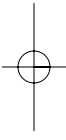
ELECTRICAL CORD
 This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. There are no user service personnel.
 Repair should be done only by authorized service personnel.
 The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with cord length is needed, an extension cord may be used. It should be rated not less than 10 am should have Underwriters Laboratories listing. When using a longer cord, be sure that it does working area or dangle where it could be pulled on or tripped over.

POLARIZED PLUG
 This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. As a safety fea into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it still does not fit, contact an electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Please read all instructions.
 - To protect against risk of electrical shock, do not put blender Base, cord, or plug in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Turn off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
 - Do not use outdoors.
 - The use of attachments including canning jars not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
 - Never carry the unit by the cord or yank cord from an outlet.
- Do not let the plug or cord of table or counter, or of table or counter, including the stove, Unit s from sinks and hot surfaces.
 - Remove the Jar and Blade assembly blades on Base properly attached.
 - When blending hot liquids keep hands and face away opening while motor is running.
 - Do not leave blender unattended.
 - This appliance is intended ONLY and not for commercial use for anything other than the warranty.

IMPORTANT SAFEGUARDS



SAVE THIS USE AND CARE BOOK

ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

SERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

BLACK & DECKER®

Blend™
 Series
 blenders



1-800-231-9786

-800-714-2503

bdproductsinc.com

Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.
 400W 120V~ 60 Hz

Séries BL500 – BL700 Series